- Art. 2 La liste des animaux concernés par la traçabilité et leurs produits s'établit comme suit :
 - les bovins, leurs viandes et leurs laits.
 - les ovins, leurs viandes et leurs laits.
 - les caprins, leurs viandes et leurs laits.
 - les camélidés et leurs viandes.
 - les équidés et leurs viandes.
 - les volailles, leurs viandes et leurs œufs.
 - les lapins et leurs viandes.
 - les autruches, leurs viandes et leurs œufs.
 - les escargots et leurs dérivés.
- Art. 3 La traçabilité des animaux et des produits animaux repose sur les opérations suivantes :
- la traçabilité des animaux durant la période de l'élevage.
- la traçabilité des produits animaux durant la période de la production, de la transformation, du stockage, de la distribution et du transport.
- Art. 4 La traçabilité des animaux durant la période de l'élevage comprend les opérations suivantes :
- l'identification des lieux de l'élevage et de la production de toutes les catégories d'animaux concernées,
- l'identification des animaux d'une manière continue individuelle ou en lot selon l'espèce,
- le suivi et la gestion des mouvements des animaux lors des entrées et des sorties et des documents d'accompagnement lors de leurs déplacements jusqu'à l'abattage,
- l'enregistrement et la sauvegarde des données concernant les animaux et le suivi sanitaire dés la naissance jusqu'à la commercialisation ou l'abattage.
- Art. 5 La traçabilité des produits animaux comprend les opérations suivantes :
- l'identification des lieux de l'abattage, de la découpe, de la transformation et du stockage et de la distribution,
- l'identification individuelle ou collective des produits en lots avec un numéro ou code permettant d'assurer le lien avec les animaux ou les groupes d'animaux vivants et conservation dudit lien d'une manière continue.

- le suivi et la gestion des mouvements des produits animaux jusqu'à leur vente au consommateur dans leur état naturel ou transformé avec établissement des liens avec les lieux de production, de transformation, de conditionnement, d'emballage et de stockage,
- l'enregistrement et la sauvegarde des données relatives aux produits depuis la production jusqu'à la consommation en passant par tous les stades de commercialisation et de distribution.
- Art. 6 La gestion de la traçabilité des animaux et des produits animaux et leur contrôle sont assurés par les services compétents relevant du ministère de l'agriculture conformément au système spécifique pour chaque catégorie et selon les modalités de production fixées par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et le ministre de la santé.
- Art. 7 Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 31 mai 2012.

Le ministre de l'agriculture Mohamed Ben Salem Le ministre de la santé Abdellatif Mekki

Vu Le Chef du Gouvernement

Hamadi Jebali

Arrêté du ministre de l'agriculture et le ministre de la santé du 31 mai 2012, fixant le système spécifique de traçabilité des bovins et de leurs viandes.

Le ministre de l'agriculture et le ministre de la santé,

Vu la loi constituante n° 2011-6 du 16 décembre 2011, portant organisation provisoire des pouvoirs publics,

Vu la loi n° 2005-95 du 18 octobre 2005, relative à l'élevage et aux produits animaux telle que modifiée par la loi n°2007-54 du 8 août 2007 relative à la lutte contre le dopage dans le sport, et notamment son article 31,

Vu le décret n° 2010-360 du 1^{er} mars 2010, portant approbation du plan directeur des abattoirs,

Vu le décret n° 2011-4796 du 29 décembre 2011, portant nomination de membres du gouvernement,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 1^{er} août 2006, fixant la forme et le contenu de l'estampille sanitaire et les catégories des viandes concernées,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 11 janvier 2007, fixant les conditions techniques et sanitaires pour le transport des animaux concernés par l'identification,

Vu l'arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 3 septembre 2008, relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques, du ministre de l'intérieur et du développement local et du ministre de la santé publique du 29 novembre 2008, portant approbation du cahier des charges fixant les équipements et les conditions sanitaires qui doivent être fournis dans les moyens de transport des viandes et des abats,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 20 septembre 2010, fixant les registres de l'identification des animaux et la procédure de l'identification,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de l'environnement du 9 décembre 2011, fixant la liste des animaux concernés par l'identification,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de l'environnement et le ministre de la santé publique du 31 mai 2012, fixant la liste des animaux et des produits animaux ainsi que les modalités de leur tracabilité.

Arrêtent:

Chapitre I

Dispositions générales

Article premier - Le présent arrêté fixe le système spécifique de traçabilité des bovins et de leurs viandes.

Art. 2 - Au sens du présent arrêté on entend par « établissement chargé de la coordination et de la promotion de la traçabilité des animaux et des produits animaux » : les services compétents relevant du ministère de l'agriculture.

- Art. 3 L'établissement chargé de la coordination et de la promotion de la traçabilité des animaux et des produits animaux doit répondre aux conditions suivantes en matière de la traçabilité des bovins et de leurs viandes :
 - assurer la promotion de la traçabilité,
- assurer la coordination entre les différents intervenants, acteurs et organisations,
- suivre la liaison informatique avec les abattoirs pour l'échange des indications relatives aux animaux abattus et le cheminement de leurs carcasses,
- suivre la liaison informatique avec les ateliers de découpe et transformation, et de conditionnement pour l'échange des indications relatives aux carcasses et demi-carcasses et leur cheminement,
- suivre la liaison informatique avec les points de vente au détail pour l'échange des indications relatives aux viandes emballées et exposées à la vente,
- tenir un registre sur lequel sont inscrites toutes les données relatives à l'animal abattu et aux produits qui y sont dérivés à travers toutes les étapes, de la catégorisation au conditionnement.

Chapitre 2

Les prescriptions réglementaires et techniques pour la traçabilité des bovins

- Art. 4 Dans le cadre d'une démarche de traçabilité mise en place, tout éleveur que ce soit une personne physique ou morale désirant adhérer au système spécifique de traçabilité des bovins doit répondre aux prescriptions réglementaires et techniques suivantes :
- identifier tous les animaux pendant la période d'élevage conformément au système d'identification officiel du cheptel en vigueur avec l'obligation d'utiliser une boucle sur chaque oreille,
- tenir le certificat d'identification et de suivi sanitaire individuel accompagnant chaque animal,
- tenir un registre officiel pour l'identification des bovins tel que prévu par l'article 2 de l'arrêté du 20 septembre 2010 susvisé,
- enregistrer ou transmettre toutes les données relatives à la vie de l'animal et à son élevage sous forme de base de données informatisée selon un modèle uniforme unique élaborée par l'établissement chargé de la coordination et de la promotion de la traçabilité des animaux et des produits animaux,

- tenir une copie du registre de la traçabilité d'élevage numéroté et paraphé sur toutes les pages selon modèle élaboré par l'établissement chargé de la traçabilité des animaux et des produits animaux, ce registre doit être conservé pour une période de 5 ans au moins, et comportant toute les informations relative à l'identification, les traitements sanitaires et l'alimentation des animaux
- Art. 5 L'établissement chargé de la coordination et de la promotion de la traçabilité des animaux et des produits animaux doit :
- tenir un registre des éleveurs concernés sous forme de base de données informatisée conforme au registre national des éleveurs tenu par l'établissement chargé de l'identification des animaux d'élevage tel que prévu par l'article 4 de l'arrêté du 20 septembre 2010 susvisé,
- veiller à assurer la liaison informatique avec tous les éleveurs concernés pour l'échange de données et l'alimentation des bases de données par les deux parties,
- suivre et contrôler la base de données informatisée pour l'enregistrement et la sauvegarde de toutes les informations relatives aux animaux depuis la naissance jusqu'à l'abattage ou la mort,
- veiller à assurer la liaison informatique avec la base de données relative à l'identification des animaux tenue par l'établissement chargé de l'identification des animaux d'élevage pour l'échange d'information,
- suivre et contrôler le registre de la traçabilité des animaux d'élevage détenu par l'éleveur.

Chapitre 3

Les prescriptions réglementaires et techniques pour la traçabilité des viandes bovines

Section 1 - Au niveau de l'abattoir

- Art. 6 L'administration de l'abattoir détient un registre numéroté et paraphé sur toutes les pages délivré par l'établissement chargé de la traçabilité des animaux et des produits animaux dans lequel sont inscrites, pour chaque carcasse, les données ci-après :
 - date d'abattage,
 - numéro d'identification national de l'animal,
- numéro d'abattage attribué dans l'abattoir avec obligation d'assurer une liaison suffisante et transparente entre le numéro d'identification national de l'animal vivant inscrit au niveau de la boucle et le numéro d'identification national inscrit sur le certificat d'identification et le numéro d'abattage,

- poids de la carcasse,
- nom du vendeur et numéro de sa carte d'identité,
- nom de l'acheteur et numéro de sa carte d'identité.

Outre l'estampille sanitaire portant le code de l'abattoir, les carcasses et demi-carcasses et quartier avant et arrière doivent porter le numéro d'abattage.

Lors de la sortie de l'abattoir, les carcasses et demi-carcasses doivent être accompagnées d'un document dénommé « document de vérification des carcasses et demi-carcasses et quartier avant et arrière», délivré par l'administration de l'abattoir, comportant les données identifiées selon le modèle n° 1 annexé au présent arrêté.

L'administration de l'abattoir conserve les certificats d'identification et de suivi sanitaire de tous les animaux abattus et transmet obligatoirement une copie à l'établissement chargé de la coordination et de la promotion de la traçabilité des animaux et des produits animaux.

Section 2 - Au niveau des ateliers de découpe et de conditionnement des viandes

Art. 7 - Le traitement et la découpe des carcasses et demi-carcasses et quartier avant et arrière doit s'effectuer dans des ateliers de découpe et de conditionnement agréés et identifiés par un code.

L'administration de l'atelier de découpe et de conditionnement des viandes détient un registre officiel numéroté et paraphé sur toutes les pages délivré par l'établissement chargé de la traçabilité des animaux et des produits animaux dans lequel sont inscrites toutes les données relatives aux carcasses et demi-carcasses et quartier avant et arrière, en conformité avec les données provenant de l'abattoir consignées dans le document de vérification des carcasses et demi-carcasses et quartier avant et arrière, ainsi que le numéro du lot auquel elles appartiennent selon le modèle n°1 annexé au présent arrêté.

Un lot correspond à l'ensemble des carcasses et des demi-carcasses et quartier avant et arrière traitées le même jour dans un atelier de découpe et de conditionnement des viandes et rassemblés selon des caractéristiques homogènes telle que race, sexe, origine,

Les viandes découpées et emballées dans l'atelier de découpe et de conditionnement portent à la vente une étiquette qui comprend les données suivantes :

- l'origine : pays d'origine (pays d'abattage ou de découpe),

- le code de l'atelier de découpe et de conditionnement.
- la référence du document de vérification des carcasses et demi-carcasses,
- la race : race à viande, race laitière, race mixte ou race locale et croisé selon le modèle n° 2 annexé au présent arrêté,
- la catégorie (veaux jeunes, veaux engraissés, génisses, vaches engraissées, vaches de réforme) ou mâle ou femelle avec mention de l'âge de l'animal selon le modèle n° 3 annexé au présent arrêté,
- le numéro du lot, le poids net du morceau, la date de découpe et de conditionnement et la date limite de consommation.

Section 3 - Au niveau de points de vente au détail des viandes

Art. 8 - Les viandes présentées, dans les points de vente au détail, peuvent être catégorisées et emballées et/ ou catégorisées et non emballées.

Les viandes emballées présentées à la vente pour le consommateur portent une étiquette selon le modèle n° 4 annexé au présent arrêté.

Les morceaux de viande non emballés présentés à la vente ou à la consommation doivent porter une étiquette selon le modèle n° 5 annexé au présent arrêté.

Section 4 - Au niveau des établissements de transformation des viandes

- Art. 9 Les établissements de transformation des viandes agréés doivent tenir un registre officiel numéroté et paraphé sur touts les pages délivré par l'établissement chargé de la traçabilité des animaux et des produits animaux sur lequel sont inscrites toutes les données indiquant l'origine des viandes transformées :
 - l'origine (pays d'origine),
 - le numéro des lots,
- les références des documents de vérification des carcasses et demi-carcasses et quartier avant et arrière classifiés.

Les produits transformés lors de la mise à la vente doivent porter des étiquettes comportant les donnés conformément à l'annexe n° 6 joint au présent arrêté.

Art. 10 - Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 31 mai 2012.

Le ministre de l'agriculture Mohamed Ben Salem Le ministre de la santé Abdellatif Mekki

Vu Le Chef du Gouvernement

Hamadi Jebali

Exemplaire du document de vérification des carcasses et demi-carcasses et quartier avant et arrière

République Tunisienne				
Abattoir				
Document de vérification de	<u>:</u>			
- Carcasse		- Quartier avant		
- Demi-carcasse		- Quartier arrière		
N				
Numéro de référence du document de vérification :				
Numéro de	e carcasse :			
Num	éro de lot :			
Race:				
Sexe :				
Origine :				
Poids :				
Age:				
Nom et Prénom du vendeur (ou Nom	de l'établiss	ement) :		
Numéro de la carte d'identité nationa	ıle :			
Adresse du vendeur :				
Nom et Prénom de l'acheteur :				
Numéro de la carte d'identité nationa	ıle :			
Adresse de l'acheteur :				
Nom et Prénom de l'agent de l'abatte	oir :			
Qualité :				
Date :				
Heure :H	M			
Cachet de l'administration de	e l'abattoir		Signature	

Définition des races

Race à viande : Charolais, limousin, Blanc Bleu Belge, Salers,

Gasconne, blonde d'aquitaine, croisé race à Viande

Race laitière: Frisonne Holstein

Race mixte: Tarentaise, Brune des Alpes, Montbéliarde, Simmental

Race locale et croisé: race locale et locale croisée avec autre race

Définition des catégories d'âge des bovins

Veaux jeunes : inférieur à 6 mois d'âge et non mis à l'engraissement

Veaux engraissés : fini après une période d'engraissement

Génisses : femelle bovine d'âge supérieur à un an et n'ayant pas mis bas

Femelle engraissée : Vache engraissée après réforme

Femelle de réforme : Femelle éliminé du troupeau pour des causes économiques ou

sanitaires et destinés à l'abattage

Modèle n° 4

Exemplaire de l'étiquette des viandes emballées à l'atelier de découpe et mises à la vente ou à la consommation

Origine (pays d'origine) :
N° de carcasse :
N° du lot :
Référence du document de vérification des carcasses et demi-carcasses et quartier avant et arrière :
Numéro de carcasse :
Numéro de lot :
code de l'atelier de découpe et de conditionnement :
Numéro du lot :
Catégorie : Veaux Génisses Vaches engraissées Vaches de réforme Veaux engraissées
Ou Mâle Age: Femelle Age:
Race : Race à viande Race laitière Race mixte et hybride
Poids net du morceau :
Date de découpe et de conditionnement :
Nom du morceau :
Prix de vente :
Prix du morceau en Kg:
Date limite de consommation :

Exemplaire de l'étiquette des viandes non-emballées à l'atelier de découpe et mises à la vente

Catégorie : Veaux Génisses Vaches engraissées Vaches de réforme Veaux engraissés				
Ou Mâle Age: Femelle Age:				
Race : Race à viande Race laitière Race mixte et hybride				
Référence du document de vérification :				
Numéro de carcasse :				
Numéro de lot :				
Nom du morceau :				
Prix de vente :				

Exemplaire de l'étiquette des produits transformés lors de la mise à la vente

Code de l'établissement de transformation :				
Numéro du lot lors de la transformation :				
Poids net :	Prix:			
Composition:				
Date de fabrication :				
Date limite de consommation :				